Hau los !

Geschrieben von Kapt. Robert Drögemöller

Früher gab es eine Unzahl verschiedener Arten von Fanggeschirren. Heute wird zum größten Teil mit dem Patentgeschirr gefischt. Wesentliche Bestandteile des Heringsgeschirrs sind die Vorläufer der Kurrleinen und die Knüppel mit den zugehörigen Knüppeltauen, sowie das zweite Höhenscheerbrett mit der falschen Headleine. Während die Vorläufer die Wirkung des Netzes in der Breite vergrößern sollen, d.h. den Hering aufscheuchen und ins Netz treiben, dient das Höhenscheerbrett dazu, die Öffnung des Netzes nach oben möglichst groß zu gestalten. Der Hering als pelagischer Fisch steht nun mal nicht so dicht über dem Grund wie der Kabeljau. Das zweite Höhenscheerbrett ist durch Stander mit der Headleine verbunden und. wird nach der Seite von der falschen Headleine gehalten.

Statt Headleine könnte man auch Kopftau sagen; aber diese englischen Ausdrücke sind nun mal gebräuchlich, so daß die deutschen Ausdrücke kaum verstanden würden. In vergangenen Zeiten wurde der Versuch unternommen, sämtliche englischen Ausdrücke durch deutsche Übersetzungen zu ersetzen. Mangels passender Worte mußte diese Aktion scheitern.

Die Wirkung der Scheerbretter kann sich jeder vorstellen, der als Junge Drachen steigen ließ. Die Abmessungen der falschen Headleine sind nun ein Geheimnis, das noch heute jeder Kapitän für sich hütet. Das Verhältnis von Headleine zur falschen Headleine muß nämlich einen ganz bestimmten Wert haben, damit das Geschirr gut steht, Wie oft habe ich herzhaft geflucht, wenn alle anderen schlafen gehen konnten, während der Netzmacher und ich den verdammten Draht mit dem Zollstock nachmessen und je nach Ergebnis verlängern oder aufkürzen mußten. Alle wurden jedoch betroffen, wenn die Vorläufer ausgewechselt werden sollten, oder die ganze Kurrleine neu gemarkt werden mußte.

Leute, die meinen, etwas von der Hochseefischerei zu verstehen, versteigen sich zu der Behauptung, die Heringszeit sei gegenüber den Frischfischreisen so etwas wie eine Erholung für den Fischermann. In Bezug auf das Wetter kann man ihnen sogar in gewisser Weise Recht geben. In der Nordsee ist es zur Heringssaison im Durchschnitt wesentlich ruhiger als unter Island.

Außerdem kann der Verdienst erheblich besser sein, wenn man Glück hat und in der gleichen Zeit, die man für eine Islandreise benötigt, drei Heringsreisen absolviert. Früher war das gar keine Seltenheit, aber heute steht der Hering nicht mehr so dick. Die Arbeitsbedingungen sind etwas erleichtert, die Arbeit selbst ist nicht leichter geworden. Im Gegensatz zum Frischfischfang brauchen Heringe nicht geschlachtet zu werden. Wer allerdings meint, daß darin ein Vorteil liegt, hat noch keine Heringszeit mitgemacht. Die Heringe werden zunächst gründlich gespült. Das ist besonders wichtig, wenn es sich um Laichhering handelt. Milch und Rogen, wie man Samen und Eier der Heringe nennt, werden einfach ins Wasser abgelegt und befruchten sich selbst.

Hat man das Netz voll von laichreifem Hering, färbt sich das Wasser beim Hieven milchig weiß, weil der geringste Druck genügt, die Heringe zur Ablage zu veranlassen. An Deck ergießt sich dann eine völlig verklebte Masse, die man nur nach gründlicher Spülung in den Fischraum schaffen kann, da sonst ihre Qualität entscheidend leiden würde.

Zum Laichen sammeln sich die Heringe in besonders großen Schwärmen. Es kommt vor, daß jede Stunde gehievt werden muß, manchmal noch öfter. Der erfahrene Fischermann sieht an der Stellung der Kurrleinen, ob sein Netz voll ist oder nicht. Ein Hol von 250 Zentnern kann natürlich nicht mit einem Schlag gehievt werden. Der Fang wird geteilt, d.h. man muß den Steert, in den etwa 25 Zentner passen, entsprechend oft überhieven. Wenn dieser Vorgang nicht schnell genug ausgeführt wird, kann es passieren, daß das ganze Netz einfach abreißt, weil der Laichhering enorm schwer ist, d.h. keinen Auftrieb hat. Hierin übertroffen wird der Laichhering noch von den Makrelen, die wie Blei im Netz liegen und außerdem geschlachtet werden müssen. Die Hauptverantwortung beim Teilen trägt der zweite Steuermann, dessen Aufgabe es ist, den Steert jedes Mal wieder mit einem Spezialknoten zu verschließen.

Hunderte von Fischdampfern, Loggern, Kuttern und Thunfischfängern finden sich zur Heringszeit auf engstem Raum zusammen, Wer das einmal gesehen hat, wird sich wundern, daß verhältnismäßig wenig Unfälle passieren. Wenn aber zwei Fischdampfer mit ihrem Geschirr zusammenhaken, gibt es großes Geschrei und nachfolgende Prozesse, von der Arbeit ganz abgesehen.

Ein Vorteil dieser dicken Fänge liegt darin, daß wirklich nur „reiner“ Hering gefangen wird, d.h. Hering ohne jeden Beifang. Während der Vor- und Nachsaison ist dieser Beifang das Salz auf Brot oder der Dorn an der Rose für den Fischdampfermatrosen. Er muß nämlich ausgesucht werden, bevor der Hering in den Fischraum kommt. Spannend wird es, wenn Hering und Beifang sich die Waage halten, und man sich überlegen muß, was schneller geht, den Hering oder den Beifang aussammeln.

Dieser Vorgang geschieht folgendermaßen: eine Holzrutsche wird quer über die Kurrleinen gelegt, zwei Mann ketschern den Fang fortlaufend darauf und die übrigen Matrosen haben sich an beiden Seiten verteilt. Den Abschluß bildet der zweite Steuermann, der darüber wachen muß, daß nur reiner Hering in die Körbe kommt oder beim Beifang kein Hering mit entwischt. Der Beifang nun setzt sich aus lauter Gemeinheiten zusammen, angefangen bei den stacheligen und verknöcherten Petermännchen und Knurrhähnen über Kaisergranat und spitzgrätigen Scharpen geht es weiter mit kleinen Rochen, scharfkantigen Muscheln und Feuerquallen. Die Hände verwandeln sich in offene Wunden, das Salzwasser tut ein Übriges. Meiner Frau standen immer die Tränen in den Augen, wenn sie meine Hände sah, und ich hatte in den kurzen 24 Stunden, die man zwischen den Reisen zu Hause sein konnte, nichts anderes zu tun, als die zerschundenen Flossen zu pflegen, um für die nächste Reise wieder fit zu sein. Auf See ist das Universalmittel für jede Art von Wunden Isolierband, Man vermeidet nach Möglichkeit, die Hände mit Seife zu waschen, Ein gutes Mittel ist auch das Einreiben mit Fischleber. Fett nimmt allen Dreck weg.

Um eine schnelle Verarbeitung der Fänge zu gewährleisten, setzt man in eine der fünf etwa 1,50 x 1,50 m großen Luken einen Trichter, an dessen unterem Ende eine Gleitbahn drehbar an. gebracht ist. Nach Bedarf können dadurch die verschiedenen Fächer bedient werden. Zwei Luken gleichzeitig dürfen nicht offen sein, da sonst warme Zugluft in den Fischraum eindringt und das Eis zum Schmelzen bringt. Von Deck aus werden die vollen Körbe laufend in den Trichter entleert. Der erste Steuermann und zwei Mann haben genug zu tun

mit dem Vereisen, dem Salzstreuen und Abborten. Das Salz hat den Zweck, dem Hering etwas Wasser zu entziehen und. damit eine festere Lage in den Fächern zu erzielen und insbesondere eine feste Oberfläche zu schaffen. Sonst kann das Unglück geschehen, wie es uns mit drei Fächern ging, daß sich der Hering bei bewegter See anfängt zu bewegen und sich innerhalb kürzester Zeit völlig aufreibt, so daß nur die Gräten nachbleiben. Der Gammel muß dann an Deck gehievt und die Fächer müssen gereinigt werden, was nicht nur zusätzliche Arbeit, sondern auch Verdienstausfall bedeutet.

Ich bin kein ausgesprochener Pechvogel; aber hin und wieder hat man mal seine gesetzmäßige Pechsträhne.

Meine Station befand sich am vorderen Scheerbrett. Zu meinen Aufgaben gehörte es, das Knüppeltau abzustecken und zur Winsch zu bringen, wo es zusammen mit dem von achtern herangebrachten Knüppeltau gehievt wurde, um das Grundtau an Deck zu bekommen. Aus irgendeinem unersichtlichen Grund rutschte ich dabei aus und ließ das Tau fahren. Man sagt alten Eierkutschern sinnige Flüche nach; was da von allen Seiten auf mich niederprasselte, war auch nicht von schlechten Eltern. Glücklicherweise war ich zu der Zeit Eisbär, d.h. ich gehörte zu denjenigen, die im Fischraum arbeiten und war damit der gröbsten Kritik bald entzogen. Wie gesagt, wenn man in einer Pechsträhne liegt, passiert mindestens dreimal etwas, bevor man wieder heraus ist. Einige Tage später fiel ich wiederum unangenehm auf. Dieses Mal brachte mich mein Mißgeschick aber doch an den Rand der Verzweiflung.

Zum Teilen des Fanges befindet sich am Steert ein Drahtstropp, in den eine Talje, Bobby oder Jonny genannt, eingepickt wird; muß mehrmals geteilt werden, wird die Talje einfach eingeschäckelt. Man spart dadurch viel Zeit.

Dieses Einschäckeln war auch eine meiner Aufgaben. Um an den Stropp heranzukommen, wird das Leit mit der Winsch gehievt. Das Leit ist ein Tau, das über die ganze Länge des Obernetzes läuft und an der Headleine festgemacht ist. Da beim Aussetzen des Netzes dieses Tau leicht einen Törn um den Tunnel legen kann, ist extra ein Matrose abgeteilt, der das Leit mit Kabelgarns am Obernetz befestigen muß. Während des Hievens wird die Talje schon beigebracht, der Haken ausgeschäkelt und der Schäkel auf leichte Gängigkeit geprüft. In der Hitze des Gefechts ließ ich dann. den Bolzen außenbords fallen. Ach, du meine Güte! Was war da los! Wenn auch schnell Ersatz herangeschafft war, eine Blamage bleibt eine Blamage. Im Leben passieren nun mal Pannen; die Hauptsache ist, man lernt daraus!

Um das Maß vollzumachen, wurde ich in einen Unfall verwickelt, der leicht hätte lebensgefährlich werden können. Es fing an zu brisen, wir waren fast voll und wollten nur noch zweimal hieven. Der Wind wehte etwa mit Stärke 6, als beim Aussetzen die falsche Headleine unklar wurde. Ich sprang hinzu, um sie zu klarieren. Da das Schiff stark rollte, stützte ich mich auf die Reeling.

Mit plötzlichem Ruck rauschte die Leine aus und klemmte mein rechtes Bein am Schandeckel ab. Zwei Möglichkeiten gab es nur: entweder über Bord oder das Bein ab! Man sagte mir später, ich hätte wie am Spieß geschrien. Glücklicherweise holte der Dampfer in dem Augenblick nach luv über, und der neben mir stehende erste Steuermann nahm geistesgegenwärtig die Gelegenheit wahr, etwas Loose zu holen, so daß ich mein Bein befreien konnte. Der

Gummistiefel war glatt zerschnitten und meine Wade so gequetscht, daß ich für den Rest der Reise nicht mehr laufen konnte.,

Unfälle lassen sich nicht vermeiden, Fine wirkungsvolle Hilfe leisten bei solchen Gelegenheiten unsere Fischereischutzboote. An Bord befindet sich ein Arzt und ausgebildetes Pflegepersonal, Operationssaal und Lazarett mit sechs bis acht Betten stehen zur Verfügung.

Über ärztliche Hilfe hinaus unterstützen die Fischereischutzboote die Fischdampferflotte auch in technischer Beziehung. Ihre Hilfe erstreckt sich nicht nur auf deutsche, sondern auch auf ausländische Dampfer. Wer einmal den Funksprech-Verkehr gehört hat, kann sich ein Bild von der Hilfe machen, die diese Schiffe leisten.

Im Frühjahr 1949 hat mir der Arzt der alten „Fridtjof“ das Leben gerettet. Unter Island verletzte ich mich an einem der zahlreichen Stacheln eines Rotbarsches. Die Wunde wurde ausgesaugt, und damit war der Fall vergessen. So dachte ich wenigstens. Aber schon am nächsten Tag fing mein Unterarm an zu schmerzen, Ich schenkte der Sache zunächst weiter keine Bedeutung, nach dem Motto: wird schon wieder weggehen, ist ja auch von allein gekommen. Auf See kann man nun mal nicht zimperlich sein und wegen jeder Kleinigkeit Geschrei machen. Bald ließ es mich aber nicht mehr verheimlichen, daß ich eine unangenehme Zellgewebsentzündung im Unterarm hatte. Das Schlachtmesser fiel mir aus der Hand, ich mußte die Arbeit aufstecken. Zum Glück war es der letzte Tag in der Fischerei, so daß mein Ausfall nicht mehr allzu bedeutend ins Gewicht fiel. Penicillin gab es damals noch nicht in der Schiffsapotheke. Mit dem Gedanken, mich in Island absetzen zu lassen, wie es bei schweren. Fällen die einzige Lösung ist, konnte ich mich nicht befreunden. So gefährlich sah es auch wieder nicht aus. Wir rechneten damit, ohne Komplikationen den Heimathafen erreichen zu können. Das erwies sich nur zu bald als Irrtum. Trotz ständiger Kühlung schwoll mein Arm immer mehr an. Rote Streifen krochen langsam, aber sicher, über den Ellbogen hinaus den Arm hinauf, Nunmehr sah sich der Kapitän veranlaßt, das Fischereischutzboot anzurufen. Dicker Nebel behinderte die Zielfahrt beider Fahrzeuge.

Beim „Langen Heinrich”, wie der Leuchtturm von Ronaldsay von den Fischern genannt wird, trafen wir uns. Im Schlauchboot wurde ich übergesetzt.

Den Arm sehen und mich auf die Schlachtbank, sprich Operationstisch, dirigieren, war das Werk eines Augenblicks. Nach dem Erwachen aus der Narkose mußte ich feststellen, daß man mir sieben Löcher in mein dickes Fell geschlitzt hatte. Einen Tag später hätte auch das Amputieren des Armes nichts mehr genützt, wie der Arzt sagte, und vom „Langen Heinrich“ waren es bis Bremerhaven noch 48 Stunden zu dampfen. So wie mir ist inzwischen hunderten von Seeleuten geholfen worden, und wir alle danken den Fischereischutzbooten für ihre aufopfernde Arbeit.

Gegen Ende der Heringssaison stellen die Fischdampfer nach und nach wieder auf den Frischfischfang um. Dies geschieht nach einem von den Reedereien unter sich ausgearbeitetem Plan. Fangobjekte sind nun in der Hauptsache Kabeljau (Schellfisch und Köhler). Über die Lebensverhältnisse des Kabeljaus, der in der Ostsee und in seiner Jugendform auch als Dorsch bezeichnet wird, weiß man ganz gut Bescheid. Diese Fische können im Gegensatz zu den empfindlichen Heringen mit Marken gekennzeichnet werden, wie es auch bei Zugvögeln üblich ist. Auf diese Weise werden die

Wege des Kabaljau genau verfolgt. Als Raubfisch ernährt er sich von kleineren Artgenossen. Ein gewinnbringendes Nebenprodukt ist zu bestimmten Zeiten seine gewaltige Leber. An Bord sind Vorrichtungen vorhanden, um sofort den Tran daraus gewinnen zu können. Das Stauen des Kabeljaus im Fischraum ist einfach, da er gegenüber dem Schellfisch viel weniger druckempfindlich ist. Wenn der Schellfisch einen hohen Preis erzielen soll, muß er äußerst sorgfältig behandelt werden. Niemals kann der mit dem Schleppnetz gefangene Fisch jedoch mit dem Angelschellfisch konkurrieren.

Ihrer Größe nach teilt man sie in fünf Gruppen ein. Die Verarbeitung der ersten und zweiten Sorte geht noch ziemlich rasch voran, bei den nächst kleineren Sorten kann man sich wohl vorstellen, daß es einen Unterschied bedeutet, ob ein Korb Fisch — was ungefähr einem Zentner entspricht — aus zwei Kabeljau oder aus 100 Schellfischen dritter, vierter und fünfter Sortierung besteht. Zu dieser Mehrarbeit addiert sich noch der Ausfall an Nebenverdienst durch Tran, da Schellfische nur eine sehr kleine Leber besitzen.

Der Dritte im Bunde ist der als Seelachs bekannte Köhler, in der Fischerei gemeinhin als „Blauer“ bezeichnet, Größenmäßig reicht er nicht ganz an den Kabeljau heran, ist neben diesem jedoch der Hauptlieferant für Lebertran. Zeit zum Nachdenken über den Verdienst hat während des Fischens nur das Maschinenpersonal. Für die Decksbesatzung löscht die Gegenwart, nämlich das Schlachten, jeden weiteren Gedanken aus. Im Moment spielt der Preis keine Rolle, sondern die Beliebtheit der Fische richtet sich danach, wie sie am besten geschlachtet werden können. Das Vordeck eines Fischdampfers Ist durch dicke Holzplanken in eine Anzahl Fächer aufgeteilt, und zwar der Länge nach in fünf. Diese können mit Quer schotten wieder beliebig unterteilt werden. Die beiden Fächer an der Stb. Seite und je nach Umfang des Hols auch das Mittelfach dienen der ersten Aufnahme des Fanges. Hier werden sie geschlachtet und in die Fächer an der Bb.-Seite geworfen, wo sie gespült werden, bevor sie In den Fischraum kommen, So schön die dreißig bis vierzigpfündigen Kabeljau sind — in der Fachsprache sagt man „Karwendsmänner“ zu diesen Burschen — so anstrengend ist es auf die Dauer, sie mit der linken Hand über die ganze Breite des Schiffes zu werfen. Die Besatzung steht hintereinander in den Fächern, wobei der Jüngste am weitesten vorn steht und der erste Steuermann den Abschluß bildet. Bestimmte, unangenehm zu schlachtende Fische tritt man von vorn nach achtern durch. Man bezeichnet sie als „Steuermannsfische“, da die den Abschluß in der Reihe bildenden Steuerleute sie ja schlachten müssen.

Nicht selten ertönt ein wütendes Gebrüll, wenn der erste oder zweite Steuermann inmitten von Kabeljau und Köhlern plötzlich einen Rotbarsch, Rochen, Seeteufel, Spierhai oder Steinbeißer zu fassen kriegen, Beim Schlachten steht man ununterbrochen gebückt, Wer sich aufrichtet, erhält unweigerlich einen Kabeljau ins Kreuz. Schrebergärtner, die ihren Garten an einem Nachmittag umgegraben haben, werden verstehen, wie einem nach kurzer Zeit

zumute ist, Ausruhen gibt es nicht, Zeit ist Geld... Zu Anfang versuchte ich mir Erleichterung zu verschaffen, indem ich mir die Ellbogen auf die Knie legte; aber der Kapitän stand am Fenster des Ruderhauses und überwachte mit Argusaugen das Geschehen an Deck, Jede Vernachlässigung der seemännischen Arbeiten kann übersehen werden; aber wer nicht schlachten kann, wird bestimmt entlassen. Das wichtigste Handwerkzeug für den Fischdampfermann ist deshalb das Schlachtmesser. Dieses Instrument ist nun keine Mordwaffe aus dem Fleischerladen, sondern ein schlichtes Taschenmesser, bekannt unter dem Handelsnamen „Löwenmesser“. Schön spitz und scharf muß es zu jeder Zeit sein, und alle haben Erkennungszeichen in den Griff geschnitten.

Um schnell und gut schlachten zu können, muß man den Fisch fest im Griff haben. Die einzige Möglichkeit hierzu besteht darin, den Kabeljau mit, Daumen und Mittelfinger der linken Hand in die Augen zu fassen. Mit der rechten Hand wird das Messer geführt. Der Ansatz liegt in der Anatomie der einzelnen Fische begründet. Beim Kabeljau setzt man das Messer im After an und reißt mit einem Ruck bis zu den Kiemen durch, wobei besonders darauf geachtet werden muß, daß auch die Herzkuhle geöffnet wird, damit er richtig ausblutet. Die Magenhöhle des Kabeljaus reicht gerade bis zum After, während sie beim Köhler noch ein ganzes Stück darüber hinausführt. Der Schnitt muß deshalb beim „Blauen“ viel länger sein. Viele stechen einfach in die Mitte und reißen das Messer einmal nach oben und nach unten, Nach dem Schnitt wird mit beiden Händen die Leber entfernt und in einen bereitstehenden Korb geworfen, Schlund abschneiden und Eingeweide entfernen beendet die Prozedur. Ein kräftiger Schwung befördert ihn dann ins Spülfach. Hier beginnt für den Leichtmatrosen, auf Fischdampfern Bootsmann genannt, die unangenehmste und anstrengendste Arbeit. Sobald genügend Fische geschlachtet sind, beginnt das als Radfahren bezeichnete Spülen. In das schon hoch voll liegende Fach läuft Wasser, und dann muß getreten werden. Es ist schon anstrengend genug, den ganzen Tag in den hohen und schweren Seestiefeln herumzulaufen und über die Schotten zu steigen; diese Tätigkeit bringt jeden an den Rand der körperlichen Leistungsfähigkeit. Später kommen andere hinzu, und man fängt an, die Fische, nachdem sie gut abgeleckt sind — das Wasser würde das Schmelzen des Eises unterstützen durch den Trichter in den Fischraum zu werfen. Die Lebersammelei war früher ein Drama. Die vollen Körbe mußten bei jedem Wetter zum Dom geschleift und in den Trankocher gekippt werden, Auf manchen Schiffen, wie z.B. der „Weser“, befand sich der Trankocher nicht im Dom, sondern ganz achtern.

Man mußte die Körbe auf eine Schubkarre laden und mit mehr oder weniger Geschick nach achtern karren, Die modernen Dampfer sind auf dem Schlachtdeck mit einem Trichter ausgerüstet, so daß der lästige Transport der Körbe wegfällt. Kalt wie ein Fisch, sagt man.

scherzhaft, trotzdem ist es erstaunlich, welch erhebliche Blutmenge so ein Kabeljau doch hat. Ein weiteres Beiprodukt

ist in der Laichzeit auch der Rogen, der in Fässer eingesalzen und später als Dorsch-„Kaviar" verkauft wird.

Eigentümlich ist die Tatsache, daß die Fische verschieden warm sind, Man kann bei 15 Grad unter Null schon steif gefrorene Köhler schlachten, ohne kalte Finger zu bekommen. Bei Schellfisch dagegen fangen die Hände schon viel früher an zu frieren. Außerdem hat der Schellfisch noch eine andere unangenehme Eigenart. Er hat Sand in den Gedärmen. Einmal wird hiervon das Messer schnell stumpf, zum anderen ist innerhalb kürzester Frist die Haut zwischen den Fingern wundgescheuert, so daß auch Isolierband nicht mehr hilft.

Wenn rechtzeitig bekannt wird, daß die Reise in Gebiete geht, wo überwiegend Schellfisch gefangen wird, hat so mancher dies als ausreichenden Grund angesehen, um schnellstens abzumustern.

HINRICH MOHR
Elmshorn bei Hamburg
Postfach 194 - Telefon 2290
Spezialfabrik f. Holzblöcke, Eisenblöcke, Tempergußblöcke, Spannschrauben, Schäkel, Kauschen u. sonst. Takelageteile f. Inland u. Export
Eigene amtlich anerkannte Prüfanlage

Unangenehm und gefährlich zugleich ist der zur Gattung der Schleimfische gehörende Katfisch zu schlachten. Von den Fischern wird er kurz Pussi genannt, im Handel ist er als geräucherter Steinbeißer eine Delikatesse. Infolge seines dicken Felles kommt er als Frischfisch nur abgezogen unter der Bezeichnung Karbonadenfisch auf den Markt. Dieser Katfisch gehört zu den wenigen Arten, die noch lebend an Deck gelangen. Sein Aussehen allein kann einem unbefangenen Betrachter Furcht einflößen. Wie bei einem Wildschwein ragen Stoßzähne aus dem Maul hervor, und auch das übrige Gebiß zeugt davon, daß das Tier hauptsächlich von Muscheln lebt. Noch an Deck schnappen sie glatt durch die dicken Gummistiefel. Es ist einfach unmöglich, sich zwischen die Katfische zu stellen, wie es bei den anderen Fischen üblich ist. Man muß in einen Korb steigen, um schlachten zu können. Dabei schlängeln sie sich wie ein Aal um den Arm, und das Messer ist wegen der in den Gedärmen enthaltenen Muschelreste innerhalb kürzester Zeit stumpf.

In den Fanggründen von Nordisland, wo noch reiner Katfisch gefangen wird, hilft nur die Kälte gegen ihr zähes Leben, Eine weitere unbeliebte Art sind die „Heinis“ genannten Dornhaie, Mit ihrem langen Stachel auf dem Rücken, dem sie auch ihren Namen verdanken, und ihrer Haut wie Sandpapier haben sie schon so manchen Matrosen zu kräftigen Flüchen angeregt. Er gehört zu den wenigen Fischarten, die lebende Junge zur Welt bringen. Die Bauchlappen des Dornhais werden abgeschnitten und verzieren die Schaufenster der Fischgeschäfte als geräucherte Schillerlocken. Der Restkörper findet als geräucherter „Seeaal“ reißenden Absatz.

Der Rotbarsch wurde vor nicht langer Zeit noch geschlachtet, heute ist man zur Freude aller Fischdampferjantjes davon abgekommen. Trotzdem ist er mit seinem verknöcherten Kopf und seinen Stacheln ein unangenehm zu behandelnder Geselle. So mancher Stachel hat schon seinen Weg durch den dicken Gummistiefel gefunden und seinem Träger laute Schmerzensrufe entlockt. Böse Überraschungen verbirgt der Seeteufel. Sein aufgerissenes Maul hat verteufelte Ähnlichkeit mit einem Fangeisen, und es wirkt auch so. Kein Gummistiefel und das, was darin steckt, ist sicher davor. Der ganze Fisch besteht nur aus Maul, Magen und Stummelsteert. Dieses Steertes wegen, der dann in den Geschäften als „Forellenstör“ verkauft wird, wird er geschlachtet.

Ungewöhnlich an diesem Tier ist sein langer Fühler, der ihm auch den Namen „Angler“ eingebracht hat. *Seine* Augen erinnern im Gegensatz zu den Glotzaugen der meisten anderen Fische stark an Raubtieraugen.

Neben den für das Fangergebnis entscheidenden Fischen werden noch eine Menge anderer biologisch interessanter Sachen an Deck gehievt. Das häßlichste Tier, das mir

dabei auffiel, war die Seeratte, Es hätte kein zutreffenderer Name für diesen seltsamen Fisch gefunden werden können. In seinem ganzen Äußeren erinnert er dermaßen frappierend an eine richtige Ratte, daß man ihn angewidert außenbords wirft, Seesterne, Muscheln, und eine Vielzahl anderer nicht verwertbarer Fische geben ein anschauliches Bild vom Leben im Meer. Der komische Seehase, das knorpelige Seepferdchen, und die Eier vom Rochen, die lebend gebärenden Fische wie Rotbarsch und Dornhai oder der absonderliche Knurrhahn, die Krabben, Langusten und die hochbeinige Seespinne sind nur einige Beispiele, von den Seevögeln ganz zu schweigen, deren Geschrei jedes Hieven begleitet. Leider hat man zu wenig Zeit, sich eingehend mit Einzelheiten zu befassen.

Ein besonderes Kapitel bildet die Periode der Insulinsammler. Kurz nach dem Krieg war Insulin zur Behandlung der Zuckerkrankheit sehr knapp. Man suchte und fand neue Wege zu seiner Gewinnung. Die Erkenntnis, daß in der Galle der Fische ein gewisser Prozentsatz Insulin enthalten sei, brachte der Fischerei eine Invasion der unmöglichsten Leute. Da nach eingebrachter Galle bezahlt wurde, bestand für die zuständige Stelle kein Risiko. Für tüchtige Männer konnte ein guter Verdienst dabei herausspringen, Galle genug fiel ja an. Nur mußte diese in Alkohol aufbewahrt werden. Ein Bild für die Götter, wie sie dastanden, diese armen Kerle mit der Flasche um den Hals und dem Hammer in der Hand, um den bösen Kabeljau vor dem Schlachten totzuschlagen und seekrank bis zum TZ.

Was haben wir gelacht! Spaß muß sein bei der Beerdigung, sonst geht keiner mit. Ich glaube, die Aktion war ein Fehlschlag; jedenfalls wurde sie nach kurzer Zeit stillschweigend wieder abgeblasen.

Bei der Schwere der Arbeit bleibt es nicht aus, daß die Fischdampferbesatzungen versuchen, in den Stunden, die sie an Land liegen, etwas von dem Leben nachzuholen, was eine Landratte gewohnt ist zu führen. Es drängt sich stark zusammen, und nicht selten schlägt einer über die Stränge. Völlig verfehlt wäre es, nun mit Fingern auf diese Leute zu zeigen und sie als Säufer hinzustellen. Diese Spießbürger vergessen zu leicht, daß es in der Seefahrt keinen beschaulichen Feierabend gibt, wo man in der Stammkneipe sein kleines Helles trinkt und eine Runde Skat spielt. Auch die Fischdampfermatrosen sind junge Leute, die das Leben genießen wollen. Dem Leben aufgeschlossen kommt selbst an Bord der Humor nicht zu kurz. Ich erinnere mich noch lebhaft an den einarmigen Trompeter von Bremerhaven, Beim Anlegen fast jeden Dampfers stieg er an Bord und blies auf der Back sein Lied bis zum Einlaufen in die Schleuse zum Gaudium aller im Fischereihafen anwesenden Leute.

\- - -